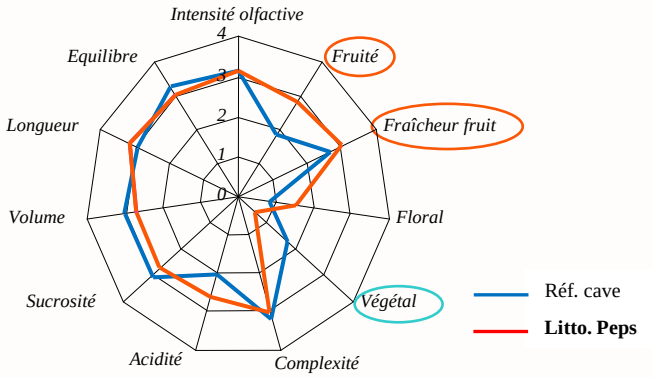
LittoLevure™ Peps

Levure pour l'élaboration de vins blancs et rosés fruités

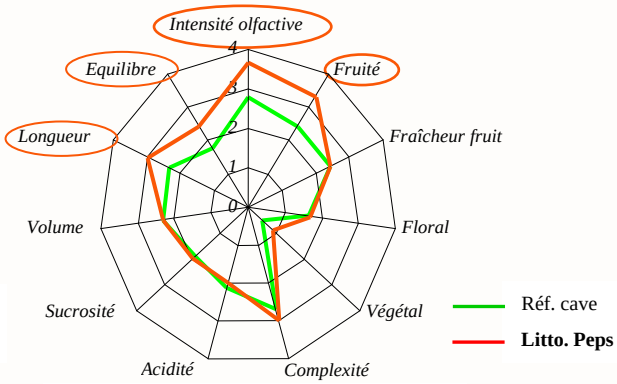
Caractéristiques : Levure sélectionnée pour ses excellentes performances fermentaires à basse température avec un potentiel aromatique élevé.

A des températures de fermentation comprises entre 13 et 17°C, cette souche favorise la production de vins blancs et rosés au fruité intense.

LittoLevure™ Peps possède à la fois une forte capacité de révélation des précurseurs thiolés et de production d'esters donnant des vins au nez exubérant (agrumes, fruits exotiques, fruits à chair blanche) et à la bouche vive et équilibrée.



Cabernet d'Anjou 2008



Chardonnay Languedoc 2008

Caractéristiques fermentaires

- Saccharomyces *cerevisiae* souche LW 317-30
- Fermentation rapide et complète
- Température de fermentation : 13 à 18 °C (souche cryophile)
- Besoin en azote faible
- Faible production d'acidité volatile
- Tolérance à l'alcool : jusqu'à 15 %vol
- Productions de SO_2 et d'H_2S faibles

Dose d'emploi : 15 à 20 g/hl.

Compte tenu de la variabilité du produit naturel à traiter et de la diversité des traitements associés, les indications portées sur nos fiches techniques ne peuvent pas avoir de caractère juridiquement obligatoire - Edition : 30/04/2012

Mode d'emploi :

- Incorporer, tout en agitant, LittoLevure™ Peps dans 10 fois son volume d'eau contenant 50 g/l de sucre à 35-38°C.
- Laisser gonfler pendant 20 minutes.
- La différence de température entre le levain et le moût ne devra pas dépasser 10°C : acclimater le levain à la température de la cuve en y ajoutant progressivement du moût (repos de 10 à 15 minutes après chaque apport)
- Incorporation du levain acclimaté dans la cuve.
- Pratiquer un remontage d'homogénéisation à l'air.

En cas de carence azotée, il est recommandé d'incorporer au moût l'activateur de fermentation Biovin®, qui apportera aux levures les facteurs nécessaires à leur croissance et renforcera leur résistance aux différents stress qu'elles subissent au cours de la fermentation.

Conditionnement : Sachet sous vide de 500g.

Conservation : Stocker dans un local frais (≤ 15°C) et sec.